

Formule
de la
Pâte Basique Sucrée

Une innovation qui épargne du
travail, dans la production des
pâtisseries à la levure.

THE FLEISCHMANN COMPANY

Levure Fleischmann

Service

Panomalt

McGILL
UNIVER-
SITY ~
LIBRARY

1924
258
Kew
875

La Formule *de la* Pâte Basique Sucrée

Présentée à

Une innovation, qui épargne du
travail, dans la production des
pâtisseries à la levure.

THE FLEISCHMANN COMPANY

LEVURE FLEISCHMANN

SERVICE > PANOMALT

Copyright—1924
The Fleischmann Company

Imprimé au Canada

Les boulangers progressistes font usage de la Pâte Basique Sucrée.

1

IL y a quelques années, la Compagnie Fleischmann introduisait aux boulangers la formule de la "*Pâte Basique Sucrée*." Maintenant, les boulangers progressistes par tout le pays en font usage pour la production d'une bonne partie de leurs diverses pâtisseries à la levure.

La variété est exigée de tous les produits vendus aujourd'hui, mais surtout des denrées alimentaires. Tout le monde veut de la variété dans leur choix de soupes, de viandes, de desserts et de légumes et ils veulent aussi de la variété dans leur choix de pâtisseries. La Compagnie Fleischmann a reconnu cette demande du marché canadien et américain, et elle est en train de faire une grande campagne de Publicité Nationale pour informer le public de la variété de pâtisseries que vous pouvez lui fournir.

La formule de la *Pâte Basique Sucrée* vous permet précisément de produire ces pâtisseries que notre Campagne de Publicité fait connaître. Et vous pouvez ainsi faire de cette Campagne votre propre Campagne de Publicité en faisant usage d'un plan de vente basé sur la *Pâte Basique Sucrée*, plan qui est tout à fait d'accord avec notre réclame générale.

La Formule

1

1. *Elle permet de produire des pâtisseries de haute qualité.*
 - a) Ces pâtisseries de haute qualité, non seulement se vendent mieux, mais encore créent chez vos clients une demande croissante.
 - b) Ces pâtisseries sont de qualité si supérieure et si incontestable, que vous pouvez obtenir de meilleurs prix et de plus grands profits.
2. La formule de la *Pâte Basique Sucrée* vous permet de peser chaque article à un moindre poids et d'obtenir de chaque quantité de pâte, que vous préparez, un plus grand nombre de morceaux de pâtisseries. Ces pâtisseries seront cependant de la *même dimension* et de la *même haute qualité* que celles qui sont mises en vedette dans la Publicité Nationale que fait pour vous en ce moment la Compagnie Fleischmann.
3. La formule produit des pâtisseries qui sont absolument conformes aux diverses variétés que la Campagne Nationale Fleischmann fait connaître en ce moment.
4. La Formule comporte une Carte de Coût, qui est absolument essentielle si vous voulez réussir comme il faut dans la production de vos pâtisseries à la levure: l'usage constant de cette carte vous tiendra au courant des profits que vous retirez des pâtisseries de qualité.
5. *Vous pouvez faire un grand nombre de produits différents avec la même pâte.*
 - a) Une seule pâte pourra servir à produire *chaque jour* tout un assortiment de cinquante pâtisseries diverses, ou plus encore, si vous le désirez.
 - b) Plus de cinquante variétés de pâtisseries à la levure peuvent être faites avec une seule pâte, ce qui justifie une production quotidienne de *Pâte Basique Sucrée* pour votre assortiment complet de pâtisseries à la levure.

- c) La grande variété de pâtisseries, qui peuvent être faites chaque jour avec la *Pâte Basique Sucrée*, vous permet de mettre facilement en vedette des *spécialités quotidiennes*, et, en même temps, vous pouvez continuer votre production quotidienne ordinaire.
6. Cet assortiment de pâtisseries à la levure vous permet de satisfaire à une plus grande demande avec moins d'effort et avec de plus grands bénéfices nets.
7. La formule de la *Pâte Basique Sucrée* épargne du temps à votre personnel quand vous l'employez pour la production *quotidienne* de votre entier assortiment de pâtisseries à la levure.

En un mot, la formule de la *Pâte Basique Sucrée* réduit la dépense de production, augmente les profits, donne la variété voulue et tout cela, songez-y, avec moins de temps et d'effort.

Et sur les pages qui suivent, vous trouverez une explication détaillée des divers usages auxquels vous pouvez employer cette formule qui rend possibles de si beaux résultats.



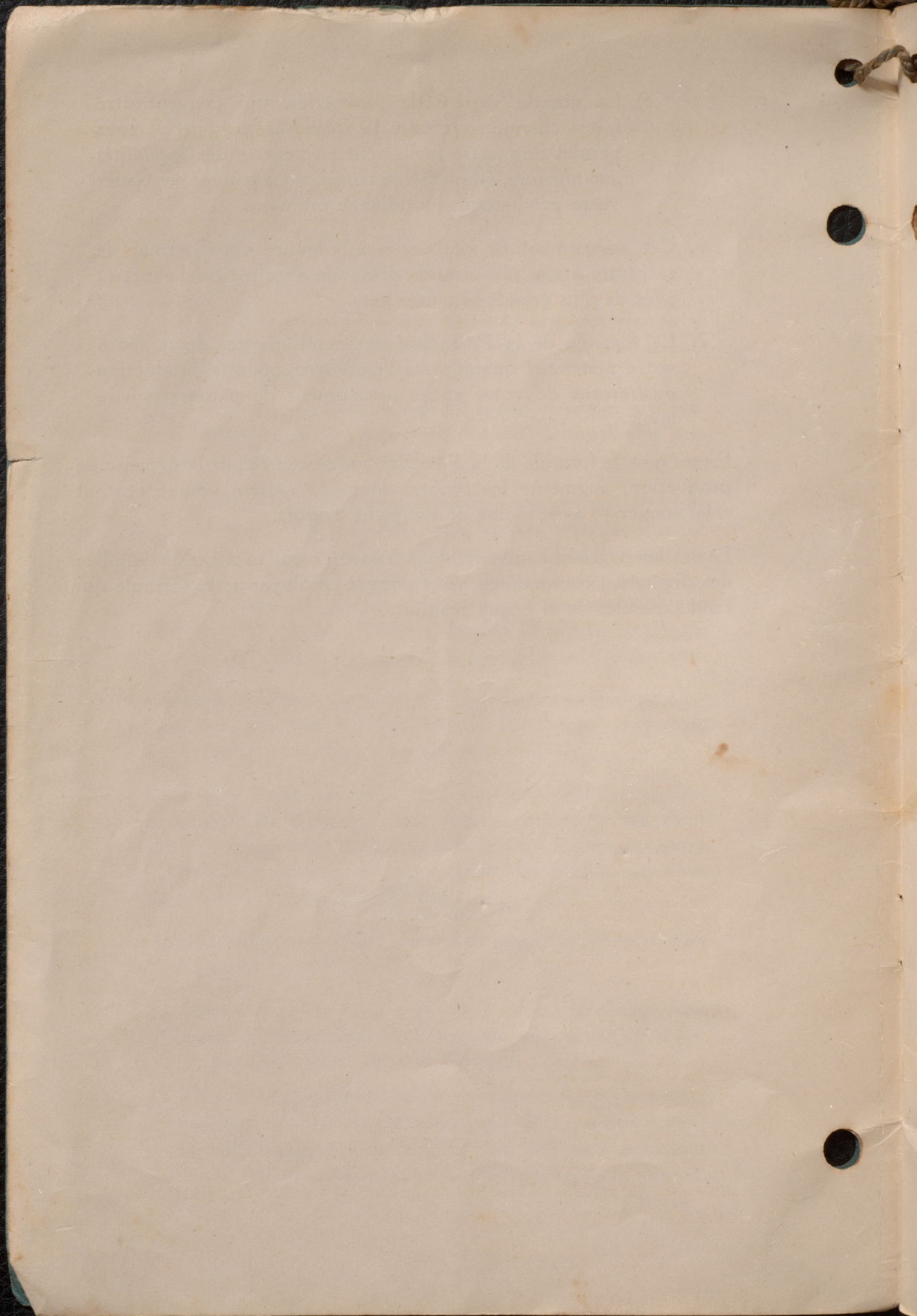


Table des Matières des Produits de la Pâte Basique Sucrée

Voici une liste des pâtisseries à la levure qui
sont toutes faites avec la Pâte Basique Sucrée.

BRIOCHES DIVERSES ET PETITS PAINS		Page
Brioche au caramel et Brioche aux pécanes		13
Brioche au miel		14
Brioche aux noix et à l'érable (Maple Walnut)		14
Brioche avec garniture aux fruits, à la gelée, au fromage, etc.		14
Brioche papillons		15
Brioche à la cannelle		15
Brioche "Hot Cross"		16
Brioche aux raisins		16
Gâteau Hollandais		17
"Persings"		17
PATE SIMPLE POUR GATEAUX A CAFE		
Gâteaux à café allemands—Garniture au beurre		17
Garniture au "Streusel"		18
Garniture aux avelines		18
Garniture aux amandes		18
Garniture au miel		18
GATEAUX MOULES		
Gâteaux moulés individuels		19
Gâteaux aux amandes		19
ANNEAUX A CAFE		
Anneaux ordinaires remplis		19
Anneaux nattés remplis		19
GATEAUX AUX FRUITS FRAIS: Pommes, pêches, etc.		
Gâteaux allemands aux fruits	20 à 22	
Gâteaux français aux fruits	22	
GATEAU AU FROMAGE		23
PATE ROULEE DE GATEAU A CAFE		
Méthode de rouler la pâte au beurre	23 et 24	
Gâteaux français à café	24	
Pain de fantaisie	24	
Anneaux nattés au beurre	25	
Anneaux remplis	25	
Cornes au beurre	26	
Brioche gaufres	26	
Biscuits au beurre	27	
Gâteaux à café "Pretzels"	27	
Brioche japonaises	28	
Brioche aux avelines	28	
Biscuits danois aux fruits	28	
Croissants remplis	29	
Petits fours aux pommes	29	
"STOLLEN"	30 et 31	
GATEAUX DE FETE AUX FRUITS, FAITS A LA LEVURE		31
PETITS PAINS		
Petits pains "Parker House"	32	
Petits pains aux oranges	32	
Petits pains doigts de dames	33	
Petits pains "Sandwich"	33	
Petits pains à l'anis	33	
Petits pains au coco	33	
Brioche "Bath"	33	
Petits pains croissants	33	
BISMARCKS, BEIGNES, GATEAUX FRITS, NATTES ET "LONG JOHNS"		34 et 35
DIVERSES GARNITURES ET REMPLISSAGES.		36 à 43

Formule de la Pâte Basique Sucrée

La seule formule avec laquelle on peut faire 50 produits divers

	INGREDIENTS	1 GALLON "IMPERIAL"	5 GALLONS "IMPERIAL"
Mélangez jusqu'à ce que en crème	Sucre	2 lbs. 8 oz. à 3 lbs.	12 lbs. 8 oz. à 15 lbs.
	Sel (Voyez note)	3½ oz.	1 lb. 2 oz.
	Panomalt	10 oz.	3 lbs.
	Beurre ou graisse (shortening)	2¾ lbs. à 3 lbs. 8 oz.	15 lbs. à 17 lbs. 8 oz.
	Muscade	½ oz.	2½ oz.
Ajoutez et battez jusqu'à ce que légers	Œufs	18 œufs (¾ pinte)	90 œufs (3¾ pintes)
	Citron râpé	3 citrons	15 citrons.
Versez dessus les ¾ de . .	Eau ou lait (Voyez note) .	10 lbs.	50 lbs.
Commencez à pétrir avec .	Farine à pain	17 lbs.	75 lbs.
Dissolvez dans ce qui reste du liquide et ajoutez	Levure	1 lb. 4 oz.	6 lbs.
Achevez de mélanger avec .	Farine à pâtisserie	4 lbs.	20 lbs.

Il est important de faire particulièrement attention au mélange de la pâte. Prenez garde d'ajouter les ingrédients d'après l'ordre indiqué, qui est expliqué davantage à la page 10, car c'est en cela que réside le secret du succès. Si vous mélangez les ingrédients avec négligence vous n'obtiendrez pas la légèreté et la dimension voulues dans les produits,—et ce sont là les deux principales caractéristiques de cette pâte.

Durant les jours chauds, on augmente la quantité de sel de 3½ à 5 oz. et de 1 lb. 2 oz. à 1 lb. 7 oz.

REMARQUES

On peut substituer du lait entier ou écrémé à une partie de l'eau. Du lait en poudre ou condensé peut aussi être employé dans les proportions recommandées par les manufacturiers de ces produits. Quand elle a été pétrie, cette pâte sera assez molle. Cependant, à cause de la présence des œufs et du Panomalt, elle sera sèche et facile à rouler. Un autre avantage, est qu'un plus grand nombre de morceaux peuvent être obtenus d'une quantité donnée de farine. Diminuez le liquide ou augmentez la quantité de farine si la pâte est trop molle pour être maniée. N'oubliez pas de tenir compte de la farine additionnelle afin de pouvoir calculer exactement le coût. Il y a avantage à diminuer la quantité d'eau, car cela ne change en rien le coût de la pâte, tandis que si vous ajoutez une quantité variable de farine, le coût par gallon de la pâte variera aussi. La qualité des produits sera aussi affectée si vous variez la quantité de la farine au lieu de la quantité d'eau.

La *Pâte Basique Sucrée* peut être transformée en une pâte sucrée au chocolat, en y ajoutant 10 onces de chocolat dissous par gallon de mélange.

Une farine complète blutée fine ou blutée grossière peut être employée avantageusement dans la formule. La moitié de la proportion de farine peut être remplacée par de la farine complète. Quand cette proportion est employée, on doit éviter de faire usage de farine d'hiver ou à pâtisserie et la balance de la farine doit être de farine à pain ou de farine de blé du printemps.

On ne travaille plus à peu près aujourd'hui: pour obtenir des produits uniformes, il est absolument nécessaire que les proportions exactes des divers ingrédients soient observées dans toutes les pâtes. Ceci est particulièrement vrai, par exemple, du Panomalt et du sel qui ont une influence sur la période de fermentation. Sans doute, une pesée exacte exige quelque temps, mais cette perte est plus que compensée par la qualité uniforme des produits. Avec cette formule, si vous faites usage d'ingrédients de qualité, vous pouvez calculer vos pâtisseries à un moindre poids et vous obtiendrez la même dimension qu'avec un morceau plus pesant de pâte sucrée ordinaire. Ceci veut dire qu'un plus grand nombre de morceaux de pâtisseries de haute qualité pourra être obtenu d'une même quantité de pâte —et ce fait contribue à réduire le coût de chaque morceau. Cependant, on ne peut porter à l'extrême cette pratique de faire toujours les morceaux plus légers, car la qualité du produit finirait par en

souffrir. Surveillez bien la texture et le grain de votre pâte et ne laissez pas lever jusqu'au point où la pâte perd son beau grain dru. Trop de preuve aura pour résultat de faire rassir vos pâtisseries bien plus vite.

Gardez un dossier bien exact de votre coût et vous serez vite convaincu que la *Pâte Basique Sucrée* est plus économique que les pâtes communes et plus profitable que les pâtes sucrées ordinaires.

Façon de mélanger

La façon de mélanger a une très grande importance sur la qualité des produits achevés. Afin d'obtenir des résultats satisfaisants, suivez exactement les instructions:

- 1—Battez jusqu'à ce que bien en crème le Panomalt, le sucre, le sel, le "shortening," (beurre ou graisse) et l'essence.
- 2—Ajoutez les œufs graduellement et la crème jusqu'à ce que le mélange soit léger. Puis ajoutez les râpures de citron.
- 3—Dissolvez la levure dans un quart du liquide, qui devra avoir été porté à la température qui convient à la pâte. ATTENTION: Ne faites jamais usage d'eau chaude ou très froide pour dissoudre la levure. Puis, mettez la balance du liquide dans un bol contenant le mélange battu en crème, et brassez à fond pour bien dissoudre les ingrédients.
- 4—Ajoutez la farine à pain et commencez à mélanger.
- 5—Versez la solution de levure, ajoutez la farine à pâtisserie et continuez à mélanger jusqu'à ce que la pâte soit bien molle et sans le moindre morceau. Si vous employez la farine complète ajoutez-la immédiatement après avoir introduit la solution de levure.
- 6—La pâte devrait être finie à 80° F.

Fermentation de la pâte

S'il est possible de travailler la pâte immédiatement, donnez-lui le temps de lever entièrement pour le pétrissage: à peu près deux heures de temps; ensuite, après 15 ou 20 minutes, elle est prête pour la table. Si vous lui accordez ce temps, la pâte ne supportera pas plus de 45 à 60 minutes sur la table. En prenant la pâte quand elle est levée aux deux tiers, soit après une heure ou une heure et

demie, le temps sur la table peut alors être augmenté à une heure et demie. La température de votre boutique déterminera le temps exact où la pâte est prête pour le pétrissage. Dans certains cas, il est préférable de ne pas pétrir cette pâte, mais de la porter immédiatement sur la table. Laissez tomber la pâte sur la table et laissez-la reposer pendant que vous faites les préparatifs pour la travailler ou la découper.

Le pétrissage

Pour connaître le bon moment de pétrir, procédez comme suit : posez la main sur la surface de la pâte et laissez les doigts, avec une pression moyenne, pénétrer à peu près deux pouces dans la pâte. Puis, retirez la main et surveillez l'action de la pâte là où les doigts ont fait leur impression : si la pâte à cet endroit commence lentement à se rétracter c'est un signe que la pâte est prête.



CARTE DU COUT DE PRODUCTION

La Carte du Coût est très importante dans la production d'après le plan de la *Pâte Basique Sucrée*. Cette carte vous permet de calculer votre coût, basé sur le coût des ingrédients et d'ajuster vos prix afin d'obtenir un juste profit. Vous pouvez ainsi cesser la production des morceaux qui ne rapportent pas de profit et augmenter la production des pâtisseries qui donnent des bénéfices. Faites usage de la Carte de Coût, et vous saurez si oui ou non vous faites des profits.

L'illustration ci-dessous fait voir ce qu'est cette carte. Les prix varient d'après les localités et c'est pour cette raison qu'il est impossible de donner un exemple qui soit parfaitement satisfaisant.

Faites vos calculs sur vos propres ingrédients: calculez le coût de chaque morceau de pâtisserie produit et vous pourrez alors déterminer quel prix de vente vous rapportera un juste profit. Revisez vos chiffres et calculs quand le coût des ingrédients change. Ces cartes peuvent être obtenues gratuitement du représentant de la Compagnie Fleischmann.

FRONT

NAME OF ARTICLE		SELLING PRICE		
BUTTERHORNS <i>s cents each</i>				
WEIGHT		BASIC SWEET DOUGH	COST	
LBS.	OZS.	INGREDIENTS	UNIT	@ TOTAL
13		FLOUR-SPRING WHEAT	LB	05 65
4		FLOUR-WINTER WHEAT	"	05 20
8		WATER		
	4	MILK ~~WHOLE~~ <i>COND.</i> PDR	"	08 02
1		YEAST—FLEISCHMANN'S		25
	8	DIAMALT	"	10 05
2	8	SUGAR	"	06 15
	2 1/2	SALT	"	01 01
1	8	SHORTENING	"	16 24
1	8	BUTTER	"	42 63
1	8	EGGS (15)	DOZ	36 45
		LEMON (2)	"	30 05
	1/2	SPICE	LB	30 04
2	8	FRUIT MIXTURE		24
6		BUTTER (FOR ROLLING IN)	"	42 2 52
42	7	TOTAL WT. AND COST		5 50
	679	TOTAL OZS.		
	17	LESS OZS. LOSS		
	662	NET OZS. DOUGH		
		NET OZS. FILLING		
	48	NET OZS. FINISH		15
	9	NET OZS. MISC.		04
		TOTAL COST		5 69
	2	SCALE WEIGHT PER COUNT		
331		NUMBER COUNTS		
		COST PER COUNT		018
		SELLING PRICE PER COUNT		05
		PROFIT PER COUNT		032
		PROFIT PER GALLON		10 88

BACK

PRODUCTION COST--CONT'D.					
WEIGHT		INGREDIENTS	UNIT	COST	
LBS.	OZS.			FILLING	@
6		BUTTER	LB	42	2.52
2	8	RAISINS	"	08	20
	5	DIAMALT (SOAK)	"	10	04
		TOTAL			
		TOTAL OZS.			
		COST PER OZ.			
		FINISH			
		ICING (THIN)			
2	8	POWD. SUGAR	"	06	15
	8	WATER			
3		TOTAL			
	48	TOTAL OZS.			
		COST PER OZ.			003
		MISCELLANEOUS			
		SHINE			
	3	SUGAR	"	06	02
	3	DIAMALT	"	10	02
	3	WATER			
	9	TOTAL			04
		TOTAL OZS.			
		COST PER OZ.			004

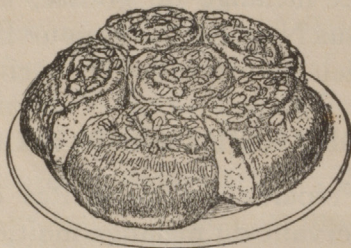
Produits de la Pâte Basique Sucrée

Brioche diverses et Petits Pains

BRIOCHES au CAMEL et aux NOIX "PECANS"

Rien ne compose un groupe plus attrayant de spécialités que les Brioche au Caramel et aux Noix Pécans.

Préparez d'abord la lèchefrite—soit carrée, soit ronde—en la graissant abondamment et en en saupoudrant le fond d'une fine couche de cassonade ou de sucre "C". Mettez de petits morceaux de beurre au-dessus de cette couche.

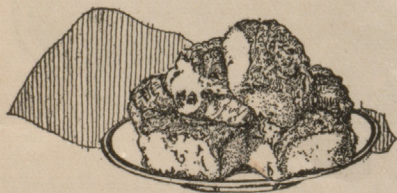


Brioche aux Noix "Pécans"

S'il s'agit de faire un nombre considérable de ces produits, il sera plus facile de recouvrir l'intérieur de la lèchefrite du mélange suivant: battez ensemble cinq livres de sucre et une livre de "shortening" (graisse, saindoux) avec huit onces de miel ou de glucose. Ajoutez assez d'eau pour que ce mélange s'étende facilement.

Les brioche peuvent être faites comme les brioche ordinaires à la Cannelle.

Roulez un morceau de *Pâte Basique Sucrée* en une mince feuille ($\frac{1}{4}$ "- $\frac{1}{2}$ " d'épaisseur et à peu près 18" de largeur), brossez de beurre fondu, saupoudrez de sucre granulé ou de sucre "C" et d'un peu de mélange de fruit, si vous le désirez. (Voyez "Garnitures Diverses".) Saupoudrez des noix pécans hachées fines pour les Brioche aux Pécans; —placez aussi des moitiés de noix pécans dans la lèchefrite avant d'y mettre les brioche.



Brioche au Caramel—Brioche au Miel
Brioche à l'Erable et aux Noix

Roulez en un long rouleau et fermez l'ouverture soigneusement.

Coupez en morceaux du poids voulu et placez-les sur le bout et rapprochés les uns des autres dans la lèchefrite préparée.

Cuisez à 400° F.; tirez-les de la lèchefrite, sens dessus dessous et si

vous désirez plus de lustre brossez les de Sirop d'Abricot (Apricot Shine). (Voyez "Garnitures Diverses".)

BRIOCHES AU MIEL

Versez une très petite quantité de miel chaud dans des lèchefrites, rondes ou carrées, abondamment graissées. Saupoudrez cette fine couche de miel d'un peu de sucre "C" ou de cassonade, et laissez dans un endroit chaud pendant 5 minutes. Puis procédez comme pour les Brioches au Caramel.

Le mélange de graisse, sucre et miel, recommandé pour Brioches aux Noix Pécans et pour Brioches au Caramel, peut être employé au lieu du mélange décrit ci-dessus.

BRIOCHES aux NOIX et à L'ERABLE ("MAPLE-WALNUT")

Préparez les lèchefrites comme pour Brioches au Caramel, vous servant du mélange moitié sucre "C" et moitié sucre d'érable au lieu du seul sucre "C" comme pour les Brioches au Caramel. Saupoudrez le sucre de noix Grenobles hachées.

Roulez un morceau de *Pâte Basique Sucrée* et brossez-le de beurre fondu. Saupoudrez-le de sucre d'érable et de noix Grenobles hachées, et faites-en un long rouleau, fermant soigneusement l'ouverture.

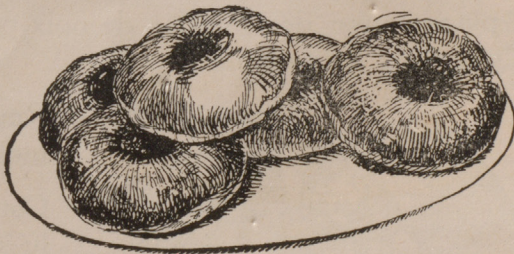
Coupez en morceau de poids voulus et placez les morceaux sur le bout et rapproché les uns des autres dans les lèchefrites préparées. Laissez lever complètement et cuisez à 400° F. à peu près.

Retournez la lèchefrite sens dessus dessous et brossez les brioches de sirop d'Abricot pour leur donner le lustre voulu. (Voir "Garnitures Diverses".)

BRIOCHES REMPLIES

Mettez un morceau de *Pâte Basique Sucrée* sur la table et coupez en morceaux de 1 oz. (à la balance) ou n'importe quel autre poids désiré. Arrondissez les morceaux; trempez-les dans du sucre granulé commun; mettez en lèchefrite

et laissez lever à moitié. Puis faites une ouverture au centre de la brioche; remplissez de gelée, de fruit ou de fromage, laissez lever et cuisez à 400° F. Brossez les de Sirop d'Abricot pendant qu'ils sont encore chauds. (Faites usages de garnitures décrites plus loin: "Garnitures Diverses").



Brioches remplies

BRIOCHES PAPILLON



Brioche Papillon

Un étalage attrayant de Brioche Papillon, faites d'ingrédients de haute qualité et de *Pâte Basique Sucrée*, contribuera sûrement à augmenter vos ventes.

Roulez un morceau de *Pâte-Basique Sucrée* comme vous faites pour les Brioche au Caramel; brossez-le de beurre fondu; saupoudrez abondamment de cannelle, sucre et raisin et faites-en un long rouleau. Coupez en morceaux du poids désiré; puis pressez avec une cheville ronde ou un petit rouleau à pâte de tartes au centre de chaque morceau, pétrissant les plis de tous côtés afin d'obtenir une forme attrayante. Laissez lever, dorez et cuisez. Ces brioche peuvent être glacées à l'eau ou brossées au Sirop d'Abricot.

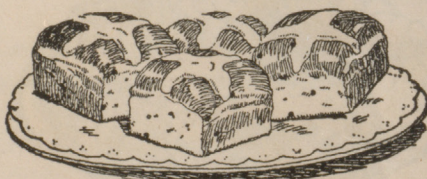
BRIOCHES A LA CANNELLE

Découpez, (comme Brioche Papillon, sans peser sur le centre), en morceaux de dimension voulue. Posez sur le bout sur tôle à gâteaux; laissez lever à moitié, et cuisez. Glacez-les à la vanille pendant qu'elles sont encore chaudes.



Brioche à la Cannelle

BRIOCHES "HOT CROSS"



"Hot Cross Buns"

Découpez morceau de *Pâte Basique Sucrée*, y ajoutant 9 lbs. de raisin sec sans pépins et $\frac{1}{2}$ lb. d'orangeat et de citronnat, ou bien 9 lbs. de Mélange de Fruit, si la quantité est d'un gallon. (Voir "Garnitures Diverses".) Le fruit devrait être

ajouté juste avant que la pâte soit tirée du pétrin. On peut ajouter plus de fruit à ce mélange si on le désire.

Ce fruit devrait être trempé dans de l'eau chaude et une solution de Panomalt (voir "Garnitures Diverses") avant de s'en servir de façon à ce que les brioche restent fraîches plus longtemps.

Méthode de faire des brioches

Après la fermentation nécessaire, pesez la pâte en morceaux du poids désiré;—arrondissez ces morceaux, mettez-les sur les lèchefrites, séparés les uns des autres, ou bien mettez-les assez rapprochés afin de faire un gâteau entier;—puis laissez-les lever à deux fois leur dimension première. Servez-vous d'un couteau ou grattoir pour les diviser en croix, faisant l'incision d'abord en travers de la lèchefrite, puis sur la longueur. On peut se servir d'un découpoir patenté ou de quelque autre méthode pour faire les croix, mais un couteau bien aiguisé donne d'ordinaire le meilleur résultat.

Après avoir fait les croix, achevez de faire lever dans la boîte en faisant usage d'un peu de vapeur. Lavez les brioches, quand elles ont levé pleinement avec un lavage d'œufs et faites cuire à une bonne température.

Après la cuisson, finissez-les de la façon suivante:

- (1) En faisant une croix avec glace à la vanille, ou bien quand à moitié levés,
- (2) Faites une croix avec Garniture de Pâte non fermentée.

(Voir "Garnitures Diverses").

Ces opérations sont mieux accomplies au moyen d'un sac à pâte et d'un simple tube rond No 5 (à peu près $\frac{3}{8}$ " de diamètre).

BRIOCHES AUX RAISINS

Préparez de la *Pâte Basique Sucrée* (mélange d'un gallon); ajoutez 9 lbs. de raisin juste avant que la pâte soit prête à sortir du pétrin. Les raisins sans pépin devraient être trempés dans une solution chaude de Panomalt. (Voir "Garnitures Diverses".)



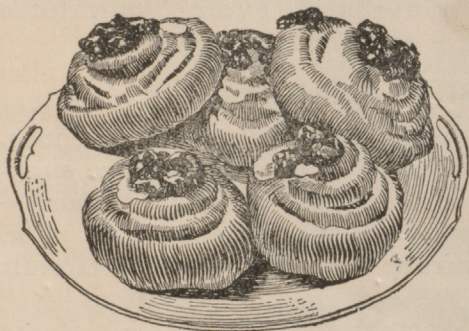
Brioches aux raisins

Egouttez bien le raisin et asséchez-le suffisamment avant de l'ajouter à la pâte. Plus de raisins peuvent être ajoutés au mélange d'un gallon, si on le désire. Après la fermentation nécessaire, pesez la pâte en morceaux de poids voulu:—arrondissez ces morceaux; placez-les sur lèchefrite afin d'en faire des brioches individuelles ou placez-les rapprochés les uns des autres

afin de faire un seul gâteau;—puis permettez-leur de lever à deux fois à peu près de leur dimension première. Faites cuire. Glacez à la vanille.

GATEAUX HOLLANDAIS

Pesez morceau de pâte de 10, 12 ou 14 oz., semblable à pâte de Brioches aux Raisins ou de "Hot Cross Buns." Arrondissez et posez sur tôle à gâteaux. Dorez, et, quand les morceaux ont levé découpez en croix avec couteau viennois avant de mettre au four. Quand ils sont cuits, ils peuvent être finis au sirop de Panomalt et glacés à la vanille.



"Persings"

"PERSHINGS"

Roulez un morceau de *Pâte Basique Sucrée* jusqu'à à peu près $\frac{1}{4}$ " d'épaisseur et assez large pour faire les Pershings de la dimension voulue. Saupoudrez de sucre et de cannelle et roulez la pâte comme pour les brioches ordinaires à la Cannelle. Ne les graissez pas: autrement ils per-

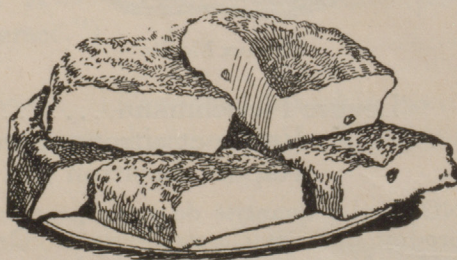
dront leur forme durant la cuisson. Coupez des tranches minces afin d'être sûrs qu'elles friront de part en part et placez-les sur un linge, afin de les faire lever comme des beignes à la levure. Quand ils sont devenus très légers, c'est-à-dire après de 30 à 40 minutes, faites frire dans graisse chaude comme pour beignes à la levure. Laissez refroidir entièrement et puis placez un peu de gelée au centre. Couvrez enfin la gelée d'une glace à la vanille ou au choclat.

Pâte simple de gâteaux à café

Les gâteaux à café sont si bons, faits avec la *Pâte Basique Sucrée*, qu'ils sont presque irrésistibles.

GATEAUX à CAFE ALLEMANDS—GARNITURE au BEURRE

Roulez un morceau de *Pâte Basique Sucrée* de 5 lbs. et placez-le dans une lèchefrite à brioches (18" par 26"). Ou bien faites des petits gâteaux individuels dans des petits moules ronds. Roulez-les légèrement vers les côtés de la lèchefrite jusqu'à ce que celle-ci



Gâteaux à café allemands

soit entièrement couverte. Rognez bords de la pâte avec rogneur; lavez à l'eau; et étendez garniture au beurre (Voir "Garnitures Diverses") et laissez lever. Cuissez à de 350° à 400° F. Après la cuisson, découpez en morceaux de dimension désirée et ne glacez pas.

A GARNITURE "STREUSEL"

Même méthode que précédemment, mais lavez au beurre avant de couvrir de Streusel. (Voir "Garnitures Diverses".)

AVEC GARNITURE D'AVELINES

Pesez un morceau de *Pâte Basique Sucrée* de 5 lbs. et roulez-le pour remplir lèchefrite à brioches (18" x 26") et rognez le bord. Lavez au beurre chaud et saupoudrez d'avelines. (Voir "Garnitures Diverses".) Laissez lever et cuisez à température moyenne.

AVEC GARNITURE D'AMANDES

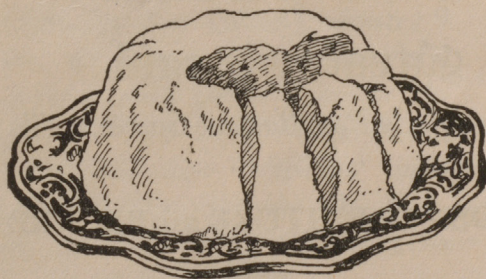
Pesez même quantité de pâte que pour les brioches aux avelines. Placez dans lèchefrite à brioches (18" x 26"), lavez la surface supérieure à l'eau et rognez les bords. Brossez avec du beurre chaud—saupoudrez d'amandes hachées fines: 6 oz. par lèchefrite de pâte. Puis laissez lever, cuisez à température moyenne, laissez refroidir et glacez.

AVEC GARNITURE AU MIEL

Roulez et placez dans lèchefrite à brioches (18" x 26") un morceau de *Pâte Basique Sucrée* de 5 lbs. et rognez. Étendez la garniture au miel. (Voir "Garnitures Diverses".) Laissez lever, cuisez à température moyenne.

NOTE: Les meilleurs résultats peuvent être obtenus en composant ces produits, surtout le gâteau "Streusel", avec les derniers morceaux de pâte, c'est-à-dire après avoir fini votre travail à la planche sur les autres produits.

Gâteaux moulés



Gâteaux Moulés

Voici la méthode de produire les gâteaux énumérés ci-dessus avec la *Pâte Basique Sucrée*:

Formule:

<i>Pâte Basique Sucrée</i>	10 lbs.
Sucre (granulé).....	20 oz.
Beurre.....	15 oz.
Jaunes d'œufs.....	10
Oeufs entiers.....	5
Amandes (moulues).....	5 oz.

Levure Fleischmann..... 5 oz.

Raisin et citronnat tranché si on le désire.

Râpure de citron (un citron) et muscade.

NOTE: La quantité de sucre peut être réduite à 10 onces, selon le genre de produit que vos clients désirent. Des épices, tels que la cannelle, les épices mélangés, peuvent être employés si on le désire. Du coco ou du cacao et des épices peuvent aussi être employés.

Méthode:

Battez en crème sucre et beurre ensemble. Mélangez œufs, jaunes d'œufs, citron, muscade et amandes. Ajoutez levure dissoute dans un peu d'eau. Ajoutez *Pâte Basique Sucrée* en petits morceaux et travaillez le tout à fond jusqu'à ce que vous ayez obtenu une pâte molle et lisse.

Pesez la quantité voulue dans des moules "Têtes de Turque" ou des lèchefrites à gâteaux étagés. Laissez lever entièrement et après avoir fait cuire à température moyenne, saupoudrez de sucre en poudre ou brossez avec sirop d'abricot.

GATEAUX MOULES INDIVIDUELS

Mettez votre pâte de Gâteaux moulés dans des tasses de papier en morceaux de 1 oz. ou 1½ oz. Faites lever et finissez avec un glaçage à l'eau ou du sucre en poudre.

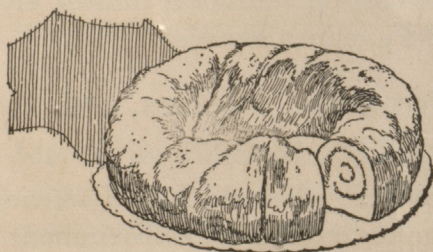
GATEAUX AUX AMANDES

Pesez et arrangez en couches de 8" des morceaux de Pâte à Gâteaux Moulés de 10 ou 12 oz. Les mains humectées de dorure d'œuf, aplatissez la pâte dans les moules. Saupoudrez d'amandes tranchées, faites lever et cuisez. La cuisson achevée, mettez un mince glaçage à l'eau.

Anneaux à café

Faites ceux-ci de deux sortes:—simples avec garniture et nattés avec garniture. Les clients, qui aiment la variété, seront contents d'avoir un choix.

ANNEAUX ORDINAIRES REMPLIS



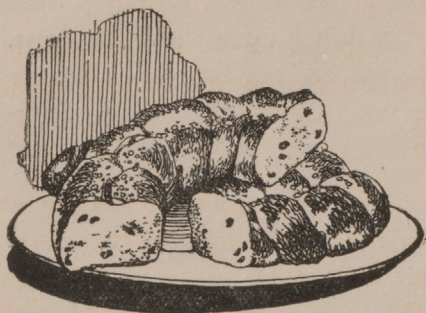
Anneaux à café—Simples avec garniture.

Roulez morceaux (8 à 16 oz.) de *Pâte Basique Sucrée* et lavez de beurre fondu, couvrez de garniture aux fruits, et puis repliez en un long rouleau, semblable au rouleau à la gelée. (Voir "Garnitures Diverses.")

Placez dans moules à Anneaux graissés. Découpez, quand ils sont levés à moitié, et, quand levés entièrement, dorez et cuisez à température moyenne.

Glacez le dessus pendant qu'ils sont encore chauds ou bien saupoudrez de coco ou de noix rôties moulues, à votre gré.

ANNEAUX NATTES REMPLIS



Anneaux nattés avec garniture

Pesez morceaux de 8 à 16 oz. de *Pâte Basique Sucrée*; roulez et découpez en trois parties égales. Brossez les bords d'une dorure d'œufs et mettez garniture de fruit ou d'avelines sur chaque morceau. Roulez et fermez ouverture soigneusement;—ensuite, par un mouvement en roulant étendez chaque morceau autant que possible. Nattez trois morceaux et formez-les en

anneaux. (Voir "Garnitures Diverses.")

Laissez lever entièrement, et, après avoir lavé, cuisez à température moyenne (420° F.). Après cuisson, glacez ou saupoudrez de sucre.

BRIOCHES AUX AVELINES

Etendez au rouleau un morceau de *Pâte Basique Sucrée* de $\frac{1}{4}$ " à $\frac{1}{2}$ " d'épaisseur. Après avoir brossé le reste de la surface de beurre fondu, mettez une couche de garniture aux avelines. (Voir "Garnitures Diverses.") Faites un rouleau comme vous feriez pour Rouleau à la Gelée et coupez en morceaux de poids désiré.

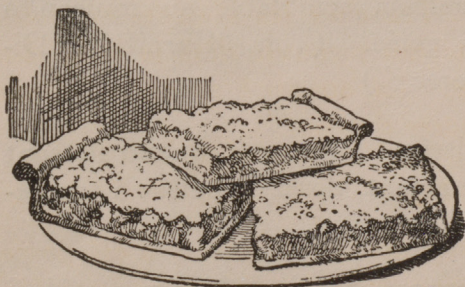


Brioches aux Avelines

Posez sur lèchefrite carrée ou ronde ou dans moules "cup cake"; lavez et laissez lever sans vapeur. La cuisson terminée, finissez en glaçant à la vanille et en saupoudrant d'avelines hachées.

Gâteaux aux fruits frais, Pommes, Pêches, etc.

GATEAUX ALLEMANDS AUX FRUITS



Gâteaux Allemands aux Fruits

Pesez $2\frac{1}{2}$ lbs. de *Pâte Basique Sucrée* et roulez suffisamment mince pour couvrir le fond et les côtés d'une lèchefrite à brioches (18" x 26"). Soyez sûrs de relever les bords de la pâte le long des bords de la lèchefrite.

Les lèchefrites rondes à gâteaux étagés peuvent aussi être em-

ployées avec avantage en faisant usage de cinq, six ou sept onces de pâte pour chaque lèchefrite selon le diamètre.

Laissez lever pendant quelque temps, saupoudrez de chapelure de gâteau et couvrez de garniture de fruits frais préparée comme suit.

CERISES

Lavez et ôtez les noyaux. Mettez les cerises dans une lèchefrite et ajoutez 2½ lbs. de sucre granulé pour chaque gallon de cerises et laissez reposer de 3 à 4 heures. Séparez le liquide qui se sera formé dans le vase où les cerises et le sucre ont trempé ensemble. Mettez ce liquide sur le feu et, quand il bout, ajoutez 8 onces de "corn starch" pour l'épaissir. Puis versez le sirop sur les cerises et alors la garniture est prête à mettre dans la lèchefrite. Un gallon de cerises suffit pour une tôle de 18" x 26". Le fond devrait contenir 2½ lbs. de pâte.

PECHES

Mettez les pêches dans l'eau bouillante pendant 3 ou 4 minutes, puis égouttez et la peau s'enlèvera alors très facilement. Tranchez les pêches en petits morceaux et placez-les dans la lèchefrite au fond de laquelle la pâte a été posée. Saupoudrez les pêches de sucre et d'amandes. La proportion de sucre dépendra entièrement du goût, car la quantité de sucre, que contiennent les fruits frais, varie considérablement. Le sirop d'abricot peut être étendu sur les pêches.

BLEUETS

Lavez-les et placez-les sur la pâte de la façon désirée. Saupoudrez de sucre. La quantité de sucre variera d'après la qualité plus ou moins sucrée du fruit. En général, les bleuets demandent à peu près deux livres de sucre au gallon.

ABRICOTS

Mettez les abricots dans l'eau bouillante pour 3 ou 4 minutes, afin qu'on puisse les peler facilement. Tranchez les abricots en petits morceaux et déposez-les sur la pâte qui recouvre déjà la lèchefrite. Saupoudrez de sucre et d'amandes. La quantité de sucre variera d'après la qualité plus ou moins sucrée du fruit.

RAISIN

Les raisins sont mis dans la lèchefrite dès que la pâte y a été posée. Saupoudrez de sucre au goût. La garniture de raisin peut aussi être faite en passant le raisin à travers une passoire et de cette façon les

pépins sont enlevés. Dans ce cas, il sera bon d'ajouter un peu de "corn starch" afin de rendre la garniture plus consistante. Versez alors le mélange, une fois cuit, sur la pâte.

POMMES

Pelez, ôtez les trognons et tranchez en petites tranches égales. Celles-ci peuvent être posées à plat sur la pâte, ainsi qu'il est illustré ci-dessous, ou bien posées debout. Saupoudrez de cannelle, de sucre et de quelques raisins secs ou de Corinthe.



Gâteau aux Pommes

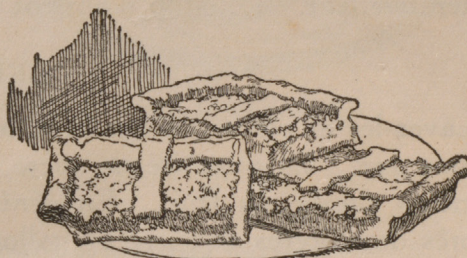
Faites cuire soigneusement: une chaleur trop grande, portant sur le dessus du gâteau, desséchera le fruit, ou même, si les pommes sont très mûres, les réduira en compote.

NOTE: Si on le désire, quand les gâteaux aux cerises et aux bleuets ont été à moitié cuits, on peut verser par-dessus le fruit une crème cossetarde.

Dans le cas de raisins et de bleuets, on peut saupoudrer un peu de Streusel sur la garniture. Ceci aidera à donner de la consistance aux fruits.

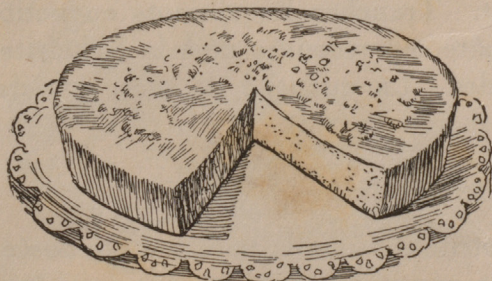
GATEAUX AUX FRUITS FRANCAIS

Faits comme les gâteaux aux fruits allemands, mais le dessus est couvert d'une couche très mince de pâte à pâtisserie ou d'étroits rubans de cette pâte. (Voir "Garnitures Diverses".)



Gâteaux aux Fruits Français

Gâteau au fromage



Gâteau au Fromage

Si vous faites ce gâteau avec la *Pâte Basique Sucrée* et un bon fromage à la crème, il créera une demande très grande: c'est la sorte de gâteau que les clients aiment beaucoup et auquel ils reviennent sans cesse. Pesez un morceau de *Pâte Basique Sucrée* de 2 1/2 lbs.

Placez ce morceau dans la lèchefrite aux brioches après l'avoir roulé de la dimension voulue. Relevez les bords de la pâte tout autour de la lèchefrite et puis, après les avoir rognés, versez la garniture au fromage. (Voir "Garnitures Diverses".) Saupoudrez le dessus de cannelle et faites cuire à température moyenne.

NOTE: Les gâteaux, décrits ci-dessus, peuvent être faits dans des lèchefrites rondes ou carrées.

Pâte roulée pour Gâteau à café

Plusieurs Anneaux, Gâteaux Nattés, et autres gâteaux très attrayants, peuvent être faits avec cette pâte, ce qui vous offre une magnifique variété pour le choix de vos spécialités. Pour les produits de cette section, il est nécessaire de rouler de 3 à 4 oz. de beurre dans chaque livre de *Pâte Basique Sucrée*, dont on fait usage.

Méthode pour rouler le beurre dans la pâte:



Vignette 1

Si le beurre contient trop de sel, il devrait être lavé à l'eau froide et travaillé avant d'être introduit dans la pâte.

Découpez la pâte en portions commodes de 8 à 12 lbs. et roulez chacune d'elles en couche oblongue de $\frac{1}{4}$ à $\frac{1}{2}$ pouce d'épaisseur. (Vignette No 1.) Recouvrez les deux tiers de chaque couche de petits morceaux de beurre. (Vignette No 2.) Repliez la partie non

recouverte par-dessus la partie équivalente, recouverte de beurre, et repliez le bout en troisième couche. Vous aurez ainsi deux couches de beurre et trois couches de pâte. (Vignette No 3.)



Vignette 2



Vignette 3

Retournez la pâte en travers sur la table et de nouveau roulez et repliez comme précédemment, sans ajouter de beurre. Puis laissez

reposer dans la glacière ou sur la planche, en ayant soin de couvrir la pâte d'un linge blanc humecté, jusqu'au moment où il faudra la découper.

Si la pâte ne peut être placée dans la glacière, il vaut mieux attendre une heure après que le mélange a été fait pour introduire le beurre.

GATEAUX AU CAFE FRANCAIS



Gâteaux à Café Français

Ces gâteaux au café sont faits comme les gâteaux au café allemands, mais on fait usage de *Pâte Basique Sucrée* qui a été roulée, au lieu de la *Pâte Basique Sucrée* simple. Cependant, on fait rarement usage de lèchefrites rondes avec cette pâte-ci, qui est d'une qualité spéciale.

Ces gâteaux sont vendus comme des Pâtisseries Danoises dans beaucoup d'endroits, car le beurre, introduit ainsi dans la pâte, non seulement donne un goût et une saveur très riches à ces gâteaux, mais encore leur communique la légèreté et le feuilleté des pâtisseries danoises.

GATEAUX NATTES

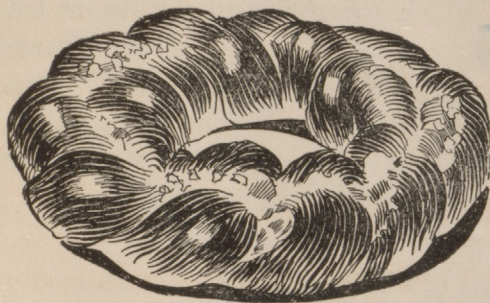
Voici une qualité de pâtisseries de dessert qui se vendent en quantité, si elles sont faites d'ingrédients de haute qualité. Découpez une bande de $1\frac{1}{2}$ oz. de *Pâte Basique Sucrée* qui a été roulée. Divisez-la en trois morceaux de poids égal. Tortillez les bouts de chaque bande en directions opposées et laissez reposer sur la planche pendant quelque temps. Ensuite, tortillez chaque morceau de nouveau et natez les trois ensemble,—ou bien découpez une bande de $1\frac{1}{2}$ oz. et tortillez les bouts dans des directions opposées. Comprimez la bande jusqu'à un tiers de la distance du bout opposé et natez ainsi qu'il est illustré dans la vignette ci-jointe.



Gâteaux Nattés

Posez sur lèchefrite, graissée légèrement; dorez et saupoudrez de noix tranchées. Laissez lever aux trois-quarts et faites cuire. Ces gâteaux nattés peuvent être couverts d'un glaçage à l'eau à l'essence de vanille.

ANNEAUX NATTES AU BEURRE



Anneaux Nattés au Beurre

Faits comme les gâteaux nattés décrits ci-haut—pesée de 12 onces. Ces anneaux devraient être mis dans lèchefrites rondes ou dans des moules ronds, légèrement graissés. Finissez-les comme gâteaux nattés.

ANNEAUX REMPLIS

Pesez une livre de *Pâte Basique Sucrée* qui a été roulée. Roulez-la à $\frac{1}{4}$ pouce d'épaisseur. Étendez le remplissage,—roulez la pâte comme un rouleau à la gelée,—arrangez-la en forme d'anneau et mettez sur lèchefrites ou dans des moules en anneaux. Découpez-la alors qu'elle est à moitié levée, et quand elle est entièrement levée, lavez et cuisez à température moyenne.



Anneaux Remplis

Le remplissage peut être fait de fruit frais ou en conserve. La confiture aux framboises est un bon ingrédient, mais il faut se rappeler qu'il faut prendre beaucoup de soin en étendant le remplissage sur la pâte. Étendez une couche très fine de façon à ce qu'elle ne traverse pas la pâte en cuisant. (Voir "*Garnitures Diverses*".) Un autre type d'Anneaux Remplis peut être fait en roulant une couche de pâte roulée de trois pieds de large. Brossez de beurre fondu les deux-tiers de la largeur; saupoudrez de raisin sec, de cannelle et de sucre. Puis, repliez en trois couches comme s'il s'agissait de le rouler de nouveau et découpez les bandes du poids voulu. Faites deux ou trois incisions parallèles aux bandes avec le couteau ou le grattoir. Tortillez les bouts des bandes dans des directions opposées et laissez reposer pendant à peu près dix minutes. Ensuite tortillez jusqu'à longueur désirée et travaillez en forme d'anneaux. Dorez, laissez lever à la moitié avant de mettre au four. Ensuite posez glaçage à l'eau et saupoudrez de noix tranchées ou moulues.

CORNES AU BEURRE



Cornes au Beurre

Les cornes au beurre sont très goûtées par les clients quand elles sont faites de *Pâte Basique Sucrée*. Ce sont des produits pour lesquels il y a toujours une demande.

Méthode de faire des Cornes au beurre:

METHODE No 1—Roulez la pâte jusqu'à une épaisseur de $1\frac{1}{4}$ " et assez large pour faire les Cornes de la dimension voulue. Coupez en bandes; tortillez les bouts dans des directions opposées, et travaillez-les en forme de colimaçons ou de Cornes au Beurre. Finissez ainsi qu'indiqué dans méthode No 2.

METHODE No 2—Roulez la pâte jusqu'à une épaisseur de $\frac{1}{4}$ " et assez large pour faire un rouleau de 3" à $3\frac{1}{2}$ " de diamètre. Brossez cette couche de beurre fondu et roulez en commençant par le bout le plus éloigné. Commencez le rouleau au bout et puis fermez le milieu. Découpez des morceaux de 1" à $1\frac{1}{4}$ " d'épaisseur, selon le poids désiré; posez sur le bout dans des lèchefrites bien graissées, laissant assez d'espace pour double expansion. Placez dans la boîte à lever avec peu ou point de vapeur. Après l'avoir laissé lever suffisamment, cuisez dans un four chaud. La cuisson complétée, brossez-les de sirop d'abricot, glacez à la vanille ou saupoudrez de sucre en poudre.

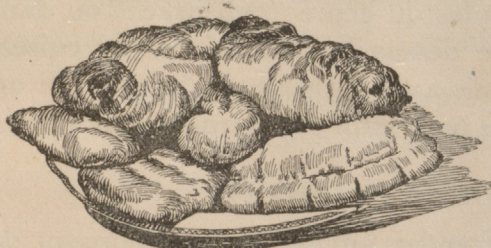
NOTE: Le raisin sec, si on le désire, peut être ajouté pendant que la pâte est en train d'être roulée.

BRIOCHES GAUFRES

Roulez un morceau de *Pâte Basique Sucrée* et Roulée, comme vous faites pour les brioches à la cannelle; brossez de beurre fondu; saupoudrez abondamment de pékans hachées et de sucre, et roulez en un long rouleau.

Découpez des morceaux du poids voulu à même ce rouleau et ensuite roulez chaque morceau en couche mince sur du sucre granulé; mettez sur des tôles, laissez lever et cuisez. Pendant qu'ils sont encore chauds, dorez-les au Panomalt. (Voir "Garnitures Diverses".)

BISCUITS AU BEURRE



Biscuits au Beurre

Sous ce titre, il y a différentes formes et dimensions de biscuits, qui peuvent être faits de *Pâte Basique Sucrée* et Roulée. Dans quelques sections du pays, un biscuit que l'on fait en coupant la pâte au moyen du découpoir de 2" à "cookie",

a obtenu un grand succès. D'autres sections attribuent une plus grande popularité aux croissants, triangles, petits pains, pretzels, etc. Choisissez la forme qui plaît à votre clientèle et faites-en une "Spécialité" en vedette un jour par semaine.

Après avoir roulé la pâte à une épaisseur de $\frac{3}{4}$ ", découpez, dorez, faites lever et cuisez. Ces biscuits peuvent être couverts de coco, de noix moulues ou de Streusel avant d'être mis au four.

"PRETZELS" A CAFE

Etendez un morceau de *Pâte Basique Sucrée* et Roulée jusqu'à $\frac{1}{4}$ " d'épaisseur. Lavez au beurre et saupoudrez de cannelle. Puis repliez la pâte en trois couches; découpez d'étroites bandes de la largeur voulue; tortillez chaque bande en roulant les bouts de



"Pretzels" à Café

côtés opposés; arrangez en forme de pretzels et posez sur lèchefrite légèrement graissée. Laissez lever; cuisez à 400° F. et glacez à l'eau avec sucre en poudre.

BRIOCHES JAPONAISES

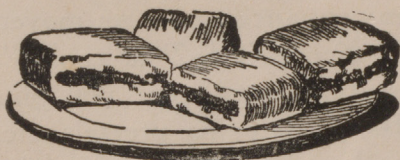


Petits Pains Japonais

Etendez au rouleau un morceau de *Pâte Basique Sucrée* et Roulée, d'à peu près $\frac{1}{4}$ " d'épaisseur. Etendez une mince couche de beurre sur le dessus (voir P. 37). Saupoudrez cette couche d'avelines moulues et rôties. Ensuite étendez la pâte au rouleau comme pour brioches à la cannelle. Fermez l'ouverture avec soin

avec de la dorure d'œuf et découpez en morceaux de 1 once. Placez ces morceaux dans des petits moules du genre "cup cake", ou dans des moules de papier. Dorez le dessus. Laissez lever et cuisez. Ils peuvent être tous glacés et finis avec du sirop d'abricot. Si on le désire, on peut ajouter à chaque petit pain une garniture en spirale au beurre.

BISCUITS DANOIS AUX FRUITS



Biscuits Danois aux Fruits

Etendez au rouleau un morceau de *Pâte Basique Sucrée* et Roulée, jusqu'à $\frac{1}{4}$ " d'épaisseur et 6" de largeur. Mettez une couche de garniture aux fruits au centre du morceau. (Voir "Garnitures Diverses".) Repliez de chaque côté et fermez l'ouverture. Retournez le morceau et découpez en morceaux de dimension voulue. Dorez, saupoudrez de sucre granulé et de noix moulues, laissez lever et cuisez.

CROISSANTS AVEC REMPLISSAGE

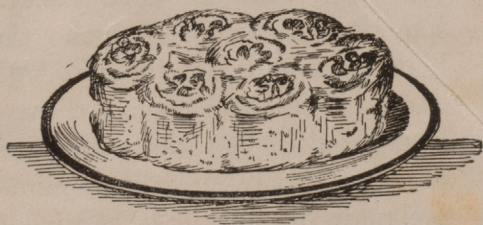
Etendez au rouleau une bande de *Pâte Basique Sucrée*, qui a été roulée; donnez-lui $\frac{1}{4}$ " d'épaisseur et 18" de largeur. Posez au centre la garniture que vous désirez, aux avelines, etc. (Voir "Garnitures Diverses".) Repliez les deux côtés afin de recouvrir complètement la garniture. Dorez le dessus au beurre fondu et saupoudrez d'avelines rôties, moulues fines, et de sucre granulé.



Croissants avec Garniture

Puis laissez reposer quelque temps et découpez en petites bandes de 1" de large par 6" de long. Etendez ces bandes un peu et placez-les dans la lèchefrite à brioches, en forme de fer à cheval. Laissez lever sans vapeur et cuisez à de 350° à 450° F.

PETITS FOURS AUX POMMES



Petits Fours aux Pommes

Etendez aussi mince que possible au rouleau un morceau de *Pâte Basique Sucrée*, qui a été roulée. Dorez un côté, puis placez garniture aux pommes (voir "Garnitures Diverses") à peu près à 3" de distance de l'espace qui a été doré. Puis roulez à la façon

d'un rouleau à la gelée en commençant par la partie portant la garniture. Découpez ensuite en morceaux de poids voulu, après avoir fermé soigneusement l'ouverture. Ces morceaux peuvent être ensuite:

1. Placés dans lèchefrite aux brioches à deux ou trois pouces de distance les uns des autres;
2. Ou bien mis dans de petits moules ronds;
3. Ou bien cuits dans des lèchefrites rondes ou carrées.

Stollen



"Stollen"

Ce riche gâteau qu'on fait lever à la levure est certainement d'un goût exquis. La saveur plus ou moins délicieuse dépend d'ailleurs de la qualité des ingrédients employés. C'est un autre splendide exemple d'un produit de qualité, qui

peut être fait de *Pâte Basique Sucrée*. Le Stollen est vraiment un gâteau aux fruits levé à la levure. Un excellent produit peut être fait par la méthode suivante:—

Prenez:

De la *Pâte Basique Sucrée*..... 10 lbs.

Mélangez:

Beurre.....	1 ¼ lb.
Sucre.....	10 oz.
Œufs entiers.....	8 à 10
Mélange aux fruits (voir "Garnitures Diverses").....	4 à 6 lbs.
Cerises.....	10 oz.
Levure Fleischmann.....	5 oz.

(Assez d'eau pour dissoudre la levure)

Farine pour faire une pâte de consistance moyenne.

Laissez lever et puis pesez les morceaux à la dimension voulue.

NOTE: Si on le désire, des noix moulues peuvent être employées au lieu de fruits mélangés.

Formez ainsi qu'il est illustré plus haut ou bien donnez-leur la forme des gros "Parker House Rolls" dont la base est plus large que le dessus. Laissez lever, dorez au beurre et cuisez à four très tempéré;

—si l'on fait usage d'un four trop chaud, le "Stollen" ne sera pas cuit de part en part. La cuisson achevée, lavez au beurre encore une fois;—saupoudrez de sucre en poudre et de cannelle, ou bien glacez à la vanille ou aux amandes.

Le "Stollen" peut être plus ou moins riche: selon qu'on ajoutera plus ou moins de beurre, sucre, ou fruit à la *Pâte Basique Sucrée*. Le "Stollen" plus riche se garde plus longtemps et se trouve plus approprié au temps des fêtes.

Gâteau de fêtes aux fruits faits à la levure

Crème:

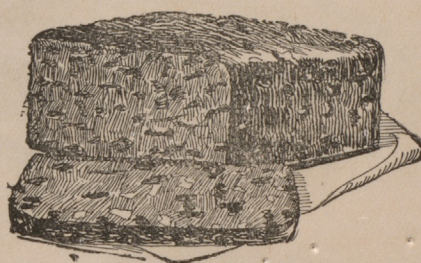
Cassonade..... 3 lbs.

Beurre..... 3 lbs.

Œufs. . 20 œufs ou 2 lbs. 8 oz.

Ajoutez, en battant ce mélange:

Des épices mêlés..... 2½ oz.



Ajoutez:

Pâte Basique Sucrée..... 14 lbs.

Ajoutez lentement, en battant jusqu'à ce que tout-à-fait en crème:

Mélasse..... 1 lb. 13 oz.

Dissolvez:

Soda..... ½ oz.

dans du lait..... 1 lb.

Ajoutez lait et soda au mélange ci-dessus.

Pendant ce temps nettoyez et trempez:

Citron confit..... ½ lb.

Raisin de Corinthe..... 3 lbs.

Figues..... 2 lbs.

Orange confite..... ½ lb.

Raisin..... 3 lbs.

Morceaux d'ananas..... 2 lbs.

Citronnat..... 1 lb.

Trempez les fruits énumérés ci-dessus dans du jus de fruit (de cerise si possible) épaissi avec du "corn starch".

Ajoutez:

Farine à pain..... 5 lbs.

Fruits (comme ci-dessus)..... 12 lbs.

Faites cuire soigneusement dans des moules doublés de papier à une température de 300° à 320° F. La durée de cuisson dépendra de la grosseur du gâteau.

La quantité de fruit peut être doublée pour la clientèle de l'époque des fêtes.

NOTE: La *Pâte Basique Sucrée* devrait être bien mélangée avant d'ajouter les autres ingrédients.

Petits pains

On peut faire beaucoup de différentes espèces de petits pains, plus appétissants les uns que les autres, avec la formule de *Pâte Basique Sucrée*: aussi, peuvent-ils fournir plusieurs spécialités.

PETITS PAINS "PARKER HOUSE"

Les Petits Pains "Parker House" sont particulièrement en demande. En général, on les veut frais, de texture fine et de saveur excellente. La formule de "*Pâte Basique Sucrée*" permet de faire des Petits Pains "Parker House" qui ont les qualités désirées du public.

Ces petits pains "Parker House" sont aussi appelés "Portefeuille". Découpez un morceau de "*Pâte Basique Sucrée*" en petits morceaux de 1 oz. à 1½ oz. chacun; arrondissez-les et laissez lever jusqu'à moitié. Prenez deux rangées et sur le dessus de chaque morceau pressez, avec un petit rouleau, un petit morceau de pâte rond; brossez l'intérieur de beurre fondu; repliez les deux morceaux ensemble et mettez dans la lèchefrite les uns près des autres, de façon à ce qu'ils cuisent séparément.

Laissez lever, mais pas trop, et cuisez. Brossez-les de beurre fondu pendant qu'ils sont encore chauds.

PETITS PAINS AUX ORANGES

Préparez la pâte comme pour les Petits Pains "Parker House", mais au lieu de broser l'intérieur de beurre fondu, après avoir roulé la pâte, couvrez-la d'une marmelade d'orange faite comme suit:

Frottez ensemble:

Sucre en poudre.....	1 lb.
Beurre.....	4 oz.
Zeste d'oranges.....	2
Jus d'oranges.....	1

Les petits pains peuvent alors être repliés comme les "Parker House". Si les bords sont pincés soigneusement en dedans, la garniture restera

à l'intérieur du petit pain. Si la pâte est repliée négligemment, une partie de la garniture s'échappera, ce qui caramélisera les dessous des petits pains.

DOIGTS DE DAMES

Pesez petits morceaux de *Pâte Basique Sucrée*, qui n'aient pas plus de 1 oz. chacun. Etendez-les au rouleau jusqu'à ce qu'ils aient cinq pouces de long et un pouce de diamètre; faites lever complètement; dorez et cuisez à de 350° à 400° F.

PETITS PAINS A SANDWICH

Le nom suggère la façon de manger ces petits pains. C'est là un avantage, car les femmes aiment à varier leurs menus. Mettez ces petits pains en vedette comme spécialités une fois par semaine. Ils seront très populaires pour petits soupers, thés de cinq heures, etc.

Pesez morceaux de *Pâte Basique Sucrée* de 2 oz.;—moulez en rond et posez séparément sur lèchefrite, légèrement graissée;—faites lever à point et cuisez à 450° F. Après la cuisson, brossez-les de beurre fondu. Ils peuvent être cuits assez rapprochés les uns des autres.

PETITS PAINS A L'ANIS

Pour chaque quatre livres de *Pâte Basique Sucrée*, ajoutez 1 oz. graine d'anis, de caroi ou de pavot. Travaillez bien le mélange, et puis divisez en petits pains du poids voulu. Arrondissez, faites lever et cuisez.

PETITS PAINS AU COCO

Ajoutez 4 onces de coco haché menu, qui a été précédemment trempé, à 4 ou 5 livres de *Pâte Basique Sucrée*. Mélangez bien le coco, puis découpez et pesez les morceaux de la dimension voulue. Donnez-leur une forme arrondie ou pointue;—faites lever, dorez et cuisez jusqu'à ce que d'un brun pâle. La cuisson achevée, glacez et saupoudrez de coco rôti avant que le glaçage ne soit durci.

BRIOCHES "BATH"

Pesez de petits morceaux de *Pâte Basique Sucrée* de la dimension voulue; arrondissez et faites lever jusqu'à deux fois la première dimension. Incorporez du gros sucre granulé et posez sur lèchefrite légèrement graissées. Faites lever à la vapeur jusqu'à la dimension requise et cuisez à 425° F.

CROISSANTS

Pesez morceaux de 2 à 2½ oz. de *Pâte Basique Sucrée*. Arrondissez et laissez reposer. Puis aplatissez et étendez au rouleau à la forme

voulue. Posez dans la lèchefrite, soit en forme de croissant, soit droits. Dorez, saupoudrez d'anis, de carvi ou de pavot; faites lever aux trois-quarts et cuisez.

Bismarks, beignes, gâteaux frits, croquignoles nattées et "Long Johns"



Beignes—Gâteaux Frits

Ces variétés composent des produits très désirables, s'ils sont faits d'ingrédients de qualité et offerts comme "Spécialités".

La *Pâte Basique Sucrée* est aussi employée pour les pâtisseries énumérées ci-dessus, mais il faut faire usage de *Pâte Basique Sucrée* simple ou bien de la formule suivante:

Prenez 10 lbs. de *Pâte Basique Sucrée* et ajoutez ce qui suit pour faire une pâte bien lâche:

Farine.....	2 lbs. 8 oz.
Eau.....	1 lb. 4 oz.
Sel.....	— $\frac{1}{4}$ oz.
Levure Fleischmann.....	— 2 oz.

Muscade et zeste de citron au goût.

La pâte devrait reposer quelque temps, à peu près 20 minutes; ensuite étendez sur la planche et découpez en morceaux de dimension voulue.

Quand la pâte a reçu la forme désirée, elle doit lever, puis être frite, complètement submergé dans la graisse, à une température de 365° à 370° F.

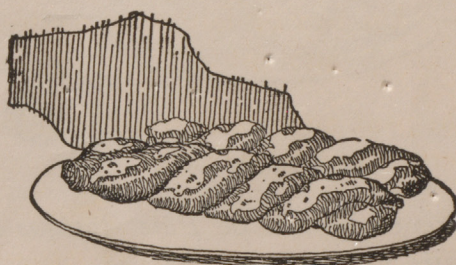
Un beigne, contenant une grande proportion de sucre et de "shortening" absorbera beaucoup plus de graisse durant la cuisson quelle que soit la température de la friture;—aussi est-il nécessaire de doser exactement les ingrédients de cette pâte. Pour savoir exactement, pesez une douzaine de morceaux avant de les frire et, puis immédiatement après, et comparez le poids.



"Long Johns"

L'absorption de la graisse de la friture est beaucoup moins considérable dans les beignes, croquignoles, etc., qui sont faits à la levure, que dans ceux qu'on fait lever par d'autres ingrédients; la raison en est qu'alors on fait usage de farine (à pain) de blé dur au lieu de farine molle, et aussi parce que la pâte est plus développée avant d'être frite.

Si les beignes, les croquignoles, etc., craquent dans la friture, ce qui leur donne une surface rugueuse, la raison en est que le mélange est trop sec: il faut y ajouter du lait ou de l'eau. Plus la pâte est molle, meilleurs seront les résultats. Les beignes et nattes peuvent être saupoudrés de sucre en poudre, mélangé d'un peu de cannelle, ou bien ils peuvent être vendus sans sucre. Les Bismarks sont souvent glacés à la vanille ou au chocolat.



Beignes nattés

Si vous faites usage de gelée aux fruits fraîche avec la pâte de la formule nouvelle, vous obtiendrez une délicieuse pâtisserie qui sera difficile à surpasser et qui se vendra de façon étonnante.



Bismarks—Beignes à la Gelée

Les Bismarks, faits d'un morceau de pâte arrondi ou en forme de diamant, peuvent être finis de deux façons: la façon la plus facile est d'introduire la gelée dans la pâte frite après que celle-ci est refroidie, au moyen d'une machine à remplir les choux-à-la-crème.

L'autre méthode est de trancher la moitié supérieure de ce petit pain avec un couteau bien aiguisé, de mettre une couche de gelée et ensuite de replacer la partie supérieure en place.

Garnitures diverses

GARNITURE FRAISES-AMANDES

Voici une garniture qui plaira sûrement, car, bien que sucrée, elle n'est vraiment pas trop riche:

Mélangez:

Confiture aux fraises.....	1 lb.
Pâte d'amandes.....	1 lb.
Avelines rôties et hachées.....	1 lb.
Un peu de lait pour rendre la garniture aussi consistante qu'il faut.	

On peut aussi faire usage d'autres confitures ou d'autres noix dans cette sorte de garniture.

GARNITURE "STREUSEL" "A"

Mélangez en un bol:

Beurre chaud.....	1 lb.
Sucre (en poudre standard).....	1 lb.
Farine.....	2 lbs.

Ajoutez:

Amandes moulues.....	$\frac{1}{4}$ lb.
Muscade ou cannelle au goût.	

Frottez bien jusqu'à ce que le mélange s'émiette, puis laissez sécher.

Peut être employée en motte ou moulue menue, comme vous voulez.

GARNITURE "STREUSEL" "B"

Mélangez:

Farine à pain.....	2 $\frac{1}{2}$ lbs.
Sucre (Standard en poudre).....	1 $\frac{1}{2}$ lb.
Amandes.....	2 oz.

Versez, pendant que vous faites ce mélange:

Du beurre bouillant..... 2 lbs.

Ajoutez:

Essence de vanille.

Pour finir passez à travers une passoire à gros crible.

REEMPLISSAGE AUX FRUITS MELANGES

Passez à la machine à hacher:

Citronnat..... 2 lbs.

Citron confit..... $\frac{3}{4}$ lb.

Orange confite..... $\frac{3}{4}$ lb.

Morceaux d'ananas..... $1\frac{1}{2}$ lb.

Ajoutez:

Raisin sec..... 12 lbs.

Ce mélange devrait être trempé dans une solution de Panomalt.
(Voir page 00.)

GARNITURE AU MIEL

Battez en crème:

Beurre..... 7 oz.

Sucre xxxx..... 7 oz.

Blancs de deux œufs.

Ajoutez:

Amandes (moulues menues)..... 7 oz.

Cuillerée à table de miel chaud.

Cette garniture doit être chauffée de façon à ce qu'elle puisse être
brossée sur la pâte.

GARNITURE AU BEURRE

Frottez en crème:

Sucre xxxx..... 2 lbs.

Beurre..... 8 oz.

Ajoutez:

Farine.....	1 lb.
Œufs.....	2
Vanille au goût.	

Et de l'eau pour rendre la garniture assez molle pour être beurrée.

GARNITURE AUX AVELINES

Mélangez ensemble:

Avelines moulues et rôties.....	1/2 lb.
Sucre (granulé).....	1 lb.
Cannelle.....	1 oz.

REPLISSAGE POUR GATEAUX AUX POMMES — POUR GATEAUX AUX FRUITS ALLEMANDS ET FRANCAIS

Mélangez à fond:

Pommes tranchées.....	5 lbs.
Sucre (granulé).....	1 1/2 lb.
Raisin sec.....	1/2 lb.
Raisin de Corinthe.....	1/2 lb.
Noix rôties et moulues.....	2 à 3 lbs.
Citronnat tranché ou haché.....	2 à 4 oz.

PATE SUCREE A DESSERT

Battez en crème:

Beurre.....	1/2 lb.
Sucre (Standard en poudre).....	1/2 lb.
Œufs.....	3 ou 4
Carbonate d'ammoniaque.....	1/8 oz.

Mélangez:

Farine à pâtisserie.....	1 lb.
--------------------------	-------

Laissez la pâte reposer dans un endroit frais pendant une heure à peu près.

Puis roulez en mince feuille; couvrez de fruit, piquez à la fourchette et cuisez à fond. La cuisson achevée, glacez à la vanille.

NOTE: Si le fruit est trop juteux, on peut saupoudrer de chapelure de pain la couche de pâte inférieure afin d'empêcher le jus de la traverser. Du "Streusel" saupoudré sur le dessus absorbe la surabondance de jus et donne une bonne saveur au gâteau.

REPLISSAGE AU FROMAGE — POUR GATEAUX AU FROMAGE

Passez le fromage à travers passoire à gros crible.

Mêlez ensemble:

Fromage à la crème.....	5 lbs.
Beurre.....	1/2 lb.
Farine.....	1/2 lb.

Ajoutez:

Jaunes d'œufs.....	10
Sel.....	1/4 oz.
Essence de citron.	

Battez en meringue consistante:

Blancs d'œufs.....	12
Sucre (Standard en poudre).....	1 1/2 lb.

Ajoutez aux jaunes d'œufs sel et essence.

Lait (à peu près).....	1 lb. 1 oz.
------------------------	-------------

Ajoutez la meringue au mélange et brassez.

NOTE: Si le four est trop chaud la garniture craquera. On peut prévenir ceci en retirant le gâteau du four avant que la cuisson soit achevée et en perçant la couche formée par le fromage. Ceci permet à l'excès d'humidité de s'échapper. Un four trop froid par ailleurs fera craquer le dessus du gâteau, parce que l'acide du fromage agit sur l'amidon gélatinisé, ce qui fait que l'eau est libérée dès que cet amidon se trouve partiellement transformé en sucre.

SIROP D'ABRICOT (Apricot Shine)

Cuisez en sirop épais:

Pulpe d'abricot.....	1 pinte
Sucre.....	1 3/4 lb.

Chauffez ce sirop chaque fois que vous voulez vous en servir pour dorer les pâtisseries.

REPLISSAGE A LA GRAINE DE PAVOT

Faites bouillir:

Graine de pavot..... 1 lb.
Eau..... 1 lb. 1 oz.

Egouttez avant de moudre.

Ajoutez:

Chapelure de gâteau..... 1 lb.
Sucre granulé..... $\frac{1}{2}$ lb.
Beurre..... $\frac{1}{4}$ lb.
Cannelle..... $\frac{1}{2}$ oz.
Jaunes d'œufs..... 3

Humectez de lait afin de rendre la pâte lisse et molle.

REPLISSAGE AUX FIGUES

Faites tremper dix livres de figues;—chauffez jusqu'à ce que le fruit soit mou et passez à la machine à hacher.

Chauffez dix livres de sucre et 3 lbs. 2 oz. d'eau à 240° F.

Ajoutez la pulpe de figue à cette solution sucrée et chauffez le tout à 240° F. *N'ajoutez pas* les figues au sucre et à l'eau avant que le mélange ait été chauffé à 240° F. préalablement.

REPLISSAGE AUX AMANDES

Pâte d'amandes..... $\frac{1}{2}$ lb.
Sucre granulé..... $\frac{1}{2}$ lb.
Beurre..... $\frac{1}{2}$ lb.
Œufs..... 3

Mélangez tous les ingrédients ensemble et ajoutez assez de lait pour en faire une pâte consistante.

REPLISSAGE AUX AVELINES

Mélangez à fond:

Avelines (rôties et moulues).....	1 lb.
Sucre granulé.....	2 lbs.
Cannelle.....	$\frac{1}{2}$ oz.
Œufs.....	4
Lait.....	1 lb. 1 oz.
Fine chapelure de gâteau.....	3 lbs.

REPLISSAGE CROQUANT AU BEURRE

Mélangez à fond:

Beurre.....	2 lbs.
Amandes moulues.....	2 lbs.
Sucre granulé.....	2 lbs.
Œufs.....	6

REPLISSAGE AU FROMAGE

Pour brioches, etc.,—mais ne doit *pas* être employée pour gâteau au fromage.

Travaillez ensemble:

Fromage à la crème.....	2 lbs.
Sucre granulé.....	$\frac{1}{4}$ lb.
Beurre fondu.....	5 oz.
Farine.....	3 oz.
Jaune d'œufs.....	8

Ajoutez:

Citronnat (haché).....	3 oz.
Raisin sec (haché).....	$\frac{1}{4}$ lb.
Zeste de citron râpé.....	1

Humectez au lait pour rendre le mélange mou et crémeux.

REPLISSAGE AUX CONFITURES DE FRAMBOISES

Chauffez à 280° F.:

Le jus d'une boîte de framboises de 2 gallons.

Sucre granulé.....2½ lbs.

Refroidissez et ajoutez:

Chapelure de gâteau foncé.....2½ lbs.

REPLISSAGE A LA CREME

Faites un mélange de:

Sucre.....1¼ lb.

"Corn starch".....7 oz.

Œufs.....9

Lait.....8 oz.

Ajoutez à ceci du lait bouillant:

Lait.....4 lbs. 3 oz.

Faites bouillir ce mélange jusqu'à ce que consistant et laissez refroidir avant d'en faire usage.

REPLISSAGE LEGER A LA CREME

Incorporez à la Garniture à la crème, dont on vient de donner la recette, la meringue qui suit:

Blancs d'œufs.....6

Sucre granulé.....3 oz.

Ensuite remettez au feu et laissez bouillir 3 ou 4 minutes. Faites refroidir avant de vous en servir, y ayant auparavant mis l'essence désirée.

REPLISSAGE A LA CHAPELURE

Mêlez ensemble:

Sucre granulé.....3 à 4 lbs.

Œufs.....10

Cannelle.....¾ à 1 oz.

Muscade.....½ oz.

Citron (jus et zeste).....2

Ajoutez et mélangez:

Chapelure..... 10 lbs.

Ajoutez graduellement du lait jusqu'à ce que le mélange soit en pâte.

PATE CLAIRE POUR LES CROIX DES "HOT CROSS BUNS"

Farine..... 1 lb.
Saindoux ou graisse (shortening)..... 12 oz.
Sucre (standard en poudre)..... 1 oz.
Sel..... 1 pincée

Et, en plus, de l'eau, pour rendre la pâte assez molle pour passer à travers tube à pâte.

LAVAGE-PANOMALT

Faites bouillir ensemble:

1 partie de Panomalt
1 partie de sucre
1 partie d'eau.

Pendant qu'encore chaud, brossez ce mélange sur les pâtisseries encore chaudes, quand la cuisson est achevée.

GLACAGE MOU POUR BEIGNES

Mélangez:

Sucre en poudre..... 11 lbs.
Eau chaude..... 3 lbs. 4 oz.
Beurre fondu..... 2 oz.
Essence de vanille..... 1/2 oz.
Crème de tartre..... 1 pincée

Méthode:

Passez au tamis du sucre et de la poudre de tartre ensemble et ajoutez à du beurre, et de l'eau. Faites bouillir et, quand cela est refroidi, ajoutez de l'essence de vanille. Ce mélange devrait être assez clair. Trempez les beignes rapidement dès qu'ils sont frits, et mettez sur claies à sécher.

COMMENT TREMPER LE RAISIN DANS UNE SOLUTION DE PANOMALT

Les raisins secs peuvent être trempés dans une solution de Panomalt et d'eau chaude afin qu'une fois incorporés à la pâte ils n'absorbent pas l'humidité pendant la fermentation ou la cuisson. De cette façon le produit achevé reste frais beaucoup plus longtemps.

Faites usage de deux onces de Panomalt pour chaque quantité d'eau chaude, suffisante pour couvrir une livre de raisin. Trempez le raisin pendant 20 minutes; égouttez, étendez le raisin sur une tôle et mettez au four cinq minutes pour ôter le trop d'humidité.



Ce qu'il faut faire ensuite:

MAINTEANT que vous avez constaté les avantages d'offrir un assortiment complet de pâtisseries de dessert de haute qualité tous les jours de la semaine, et que vous savez comment cela peut être accompli, au moyen de la formule de la *Pâte Basique Sucrée*, avec moins de temps, moins d'effort et à meilleur marché que vous n'avez pu le faire jusqu'à présent, il devient absolument nécessaire que vous preniez les moyens qu'il faut pour augmenter votre chiffre de ventes.

Le plan de vente: "Spécialités pour Aujourd'hui," que tous les pâtisseries du pays ont trouvé fort avantageux pour augmenter leurs ventes, est le plan précisément que vous devriez mettre en pratique.

Ce plan est simple à exécuter et les résultats obtenus sont certains. Le voici:

1. Demandez au représentant de Fleischmann de vous montrer des reproductions des annonces de magazine, qui font partie de la Campagne de Publicité Nationale que la Compagnie Fleischmann conduit en ce moment. Choisissez comme "Spécialités" les produits mêmes qui sont annoncés et ainsi vous profiterez dans votre propre commerce des avantages de la Campagne de Publicité Nationale.

2. Le jour qui précède votre vente, faites mettre par votre vendeuse dans chaque sac de pâtisserie qui sort de votre magasin un bref billet attirant l'attention du client sur la spécialité qui sera en vedette le lendemain.
3. Si c'est possible, faites paraître la veille, sur l'écran de votre cinéma local, une réclame annonçant votre spécialité.
4. Le jour de la vente, il y a plusieurs choses à faire:
 - a) Faites un étalage de vitrine mettant votre spécialité bien en vedette.
 - b) Etalez sur vos comptoirs de façon alléchante les spécialités que vous projetez de vendre.
 - c) Donnez instruction à votre personnel de vendeurs d'attirer l'attention des clients sur la pâtisserie en vedette et même faites-la goûter à votre client, si c'est nécessaire pour faire la vente.

Ce plan est simple et très effectif et il a fait ses preuves. Vous trouverez dans l'enveloppe "Special Inducement", tout ce qu'il faut pour vous aider à exécuter ce plan qui vous permet de profiter dans votre propre magasin de la Campagne de Publicité Nationale.

46

271000

XTX 709

FGF

1924

**Six raisons pour lesquelles les bou-
langers préfèrent la levure
Fleischmann:**

1. Parce que vous recevrez la levure la plus uniforme et d'une force qui fait toujours le mieux lever au four.
2. Parce qu'il y a, non pas une, mais onze fabriques différentes qui assurent un approvisionnement de levure fraîche à toutes les sections du pays.
3. Parce qu'un système insurpassable de livraison vous permet, à vous et à 30,000 boulangers, d'avoir votre levure à temps.
4. Parce que vous avez l'avantage d'un contact personnel avec une organisation locale, qui a d'ailleurs derrière elle toute la puissance d'une grande compagnie nationale.
5. Parce qu'il y a des laboratoires, des écoles, des experts démonstrateurs pour vous aider à résoudre les problèmes de votre métier.
6. Parce qu'un Service de Promotion de Ventes vous aide à vendre plus de produits de qualité.

THE FLEISCHMANN COMPANY

Levure Fleischmann

Service

Panomalt

3422570

